

## **INFORMACION GENERAL**

1. El propósito de esta guía es para que todas las personas que desean operar unidades móviles en el condado de Yuma puedan cumplir con los requisitos para conseguir su permiso de operación.
2. Unidad ambulante de alimentos se refiere a un establecimiento montado sobre un vehículo o una carreta diseñado para moverse con facilidad por si solo o con ayuda en el cual se constituyen, combinan, procesan o preparan alimentos que son expendidos, vendidos, o regalados al público.
3. Basado en la cantidad o tipo de comida preparada en una unidad móvil, no todas las regulaciones en esta guía aplican.
4. Operadores de unidades móviles son responsables por cumplir con todas las regulaciones del código de salubridad. Además, obediencia con todas las regulaciones del el Estado, Condado, y ciudad es necesario. Dueños y operadores son responsables de saber todas las regulaciones que aplican.
5. El código de salubridad del condado de Yuma no contiene una cláusula de antigüedad (Grandfather). Todas las unidades móviles tienen que cumplir con el código presente.

## **INSPECCIONES DE UNIDADES MOVILES**

1. Una inspección por el Departamento de Salubridad del Condado de Yuma es necesaria antes de obtener un permiso de operación. Varias inspecciones también son conducidas durante el año para asegurar obediencia con todos los requerimientos del código de salubridad.
2. Durante la inspección inicial la unidad móvil, todo tiene que estar funcionando. Los tanques de agua tienen que estar llenos. Refrigeradores, parrillas, estufas, mesa de vapores, campana de ventilación, y todo otro equipo eléctrico tiene que estar funcionando y listo para ser probado. La oficina de inspección no provee servicios de agua y luz.
3. El permiso de operación será otorgado al final de la inspección. Los permisos no son transferibles de persona a persona, de vehículo a vehículo, de lugar a lugar, o de tipo de operación en el permiso a otro tipo de operación.
4. Las inspecciones iniciales son conducidas de lunes a viernes de 8:00 AM a 11:30 AM y de 1:00 PM a 4:00 PM.

## **RENOVACION DE PERMISOS**

1. La persona responsable de la operación de la unidad es legalmente responsable de conservar un permiso valido del Departamento de Salubridad del Condado de Yuma.
2. Antes de que el permiso expire, la persona responsable de la operación de la unidad debe traer la unidad móvil al Departamento de Salubridad para ser inspeccionada.
3. Todos los requisitos que aplicaron cuando la unidad móvil fue inspeccionada de primera vez también aplican durante la renovación.

## **REQUISITOS PARA LA CONSTRUCCION**

La lista de requisitos siguiente es un resumen de los requerimientos del Código de Salubridad Ambiental. La lista no es toda inclusiva y otros requisitos pueden ser aplicados según el menú y necesidades especiales de la unidad.

1. La unidad movable debe ser de construcción firme y sólida. Además, la unidad debe ser construida de modo que prevenga que insectos, polvo, tierra, o agua entren en la unidad.
2. Las puertas al área de preparación se deben de cerrar solas y mantenerse cerradas cuando no estén en servicio.
3. Las ventanillas de servicio, ventanas, y puertas deben estar equipadas con tela de alambre # 16.
4. Las superficies de las paredes tienen que ser construidas de un material liso, que se limpie fácil, de color claro e impermeable. Esto incluye; FRP (plástico reforzado con fibra de vidrio), acero inoxidable (stainless steel), o aluminio.
5. El piso tiene que ser construido de un material que se limpie fácil y sea impermeable. Esto incluye aluminio, acero inoxidable, azulejos, o lamina de vinilo de grado comercial.
6. El techo del interior tiene que ser construido de un material que se limpie fácil y sea impermeable. Acero inoxidable, aluminio, o FRP son materiales aceptables.
7. Todos los mostradores, estantes, o superficies que entran en contacto con los alimentos tienen que ser construido de un material liso, no toxico, que se limpie fácil, y sea impermeable. Además, no deben tener roturas, costuras abiertas, grietas, astillas, y hoyos.
8. La unidad tiene que ser proveída con luz y ventilación adecuada. Los focos deben tener protectores o ser resistentes a golpes para proteger la comida.

9. Todo el equipo en la unidad movable debe ser construido de materiales aprobados, estar en buenas condiciones, y ser de un tamaño adecuado, fácil de limpiar, e instalado de acuerdo con todas las regulaciones. El equipo tiene que ser instalado de acuerdo a los estándares de la NSF o ANSI.

10. El uso de equipo domestico esta prohibido. Refrigeradores, estufas, parrillas, lavados, campanas y todo otro equipo debe estar de acuerdo con los estándares NSF o ANSI.

11. La unidad tiene que tener un lavado de tres compartimientos con escurridores adecuados (144 pulgadas) en cada lado o con un solo escurrido y una parrilla montada arriba del lavado. Los compartimientos del lavado deben ser suficientemente grandes para que se pueda sumergir todo equipo o utensilio en la cocina completamente. El tamaño mínimo de los compartimientos es 12" x 12" x 10" de profundo.

12. Un lavamanos tiene que ser instalado de manera permanente en el área de preparar alimentos. Toallas de papel y jabón o detergente con un dispensador aprobado tiene que ser proveído. Las dimensiones mínimas del lavamanos es 9" x 9" x 5" de profundo.

13. Las llaves del lavado y el lavamanos deben ser de tipo mezcladora o de combinación que pueda suministrar agua CALIENTE Y FRIA a todos los compartimentos.

14. Las conexiones de agua potable y agua negra serán de un tamaño o tipo diferente para evitar contaminación. La conexión de agua negra será ubicada debajo de la de agua potable para prevenir contaminación. Las conexiones deben estar cerradas todo el tiempo cuando no estén en uso.

15. El tanque de agua potable debe estar montado en la unidad permanentemente. La capacidad mínima del tanque es 30 galones y necesita presión suficiente para proveer agua para toda la unidad.

16. El tanque de agua negra debe ser instalado permanentemente en la unidad. El tanque necesita ser por lo mínimo 15 % más grande que la capacidad de todos los tanques de agua potable. Esto también incluye el tanque en el calentador de agua.

17. Un calentador de agua de por lo menos seis galones es necesario. El calentador debe proveer agua suficiente para todas las operaciones de la unidad. La temperatura mínima del calentador es 120° F. Un calentado instantáneo de agua que conforme con todos los requerimientos tiene que ser aprobado por el departamento de salubridad antes de instalarse.

18. La campana tiene que ser de estilo comercial con ventiladores de alta velocidad. Es importante que la campana sobresalga seis pulgadas por encima de la plancha, parilla, o cualquier otro equipo por todos los lados abiertos.

19. La manguera usada para llenar el tanque de agua debe ser diseñada y aprobada para alimentos. Esta manguera será usada para llenar el tanque de agua solamente. Cuando no este en uso la manguera debe guardarse en un lugar limpio y ventilado, con los extremos conectados el uno al otro.

20. La parrilla o plancha para la preparación de alimentos tiene que ser cerrada por tres lados por un separador o barrera de 18 pulgadas de altura.

### **REQUISITOS GENERALES**

1. Toda la comida y bebida tiene que ser de una fuente aprobada, ser segura, sin adulterar, y presentada honestamente.
2. Todos los productos de comida hechos en casa son prohibidos.
3. Almacenamiento de comida afuera del vehículo debe ser mínimo. Comida almacenada afuera del vehículo requiere estar a seis o más pulgadas del suelo. Los recipientes tienen que prevenir que los insectos, polvo, tierra, o agua contaminen la comida.
4. Toda la preparación de la comida deberá llevarse a cabo dentro de la unidad. Esto incluye lavar, pelar, condimentar, cortar, o mezclar, frutas, vegetales, y todo tipo de comida.
5. Afuera de la unidad solamente se permite asar a la parrilla o plancha.
6. La comida y condimentos debe ser protegidos de los insectos, polvo, tierra, agua, o todo otro tipo de contaminación. El uso de recipientes con tapas es un requisito. La única excepción es comida o condimentos empacados individualmente.
7. La comida que ha sido servida u ofrecida al cliente no se puede usar nuevamente.
8. Los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a las temperaturas apropiadas constantemente durante transportación, almacenaje, servicio, y preparación.
9. La comida caliente tiene que mantenerse a 130° F o más.
10. La comida fría tiene que mantenerse a 41° F o menos.
11. El uso de utensilios que minimizan el contacto con las manos es requerido. Empleados deben usar pinzas, cazos, cucharones, paletas, o guantes para tocar los alimentos. Se prohíbe el uso de tazones e otros utensilios sin mango.

## **VEHICULOS DE VENTA DE HELADOS Y ENTREGA DE COMIDA CONGELADA**

1. Este tipo de vehículo vende o entrega comida que ha sido empaquetada o preparada comercialmente.
2. Si la comida es potencialmente peligrosa, se debe mantener congelada todo el tiempo. Esta prohibido descongelar comida y congelarla de nuevo.
3. Los negocios en este grupo incluyen pero no están limitados a venta de helados o golosinas desde una camioneta o una carreta y camionetas que entregan todos los tipos de carnes y mariscos.
4. Los requisitos generales de construcción para piso, techo, paredes, estantes, y equipo en la sección previa aplican a estos vehículos.
5. Todo el equipo y la construcción tienen que cumplir con los estándares de la NSF o ANSI.
6. Toda la comida debe mantenerse en estantes a seis pulgadas del piso.
7. Dependiendo en la cantidad y el tipo de alimento, un congelador de estilo domestico puede ser usado. Comuníquese con el departamento de salubridad antes de comprar el equipo domestico.
8. No es necesario tener lavamanos o lavado en este tipo de vehículo.

## **CARRETAS AMBULANTES DE BEBIDA**

1. Carretas en esta categoría venden bebidas como café, limonada, y otro tipo de bebidas. Antes de servirse al público, el operador de la carreta puede añadir sabores preparados comercialmente, nata montada, hielo, etc. para completar la orden. Productos empaquetados comercialmente como refrescos enlatados, panes dulces, y golosinas pueden también ser ofrecidos al público.
2. Toda la comida y bebida tiene que ser de una fuente aprobada, ser segura, sin adulterar, y presentada honestamente.
3. Todos los productos de comida hechos en casa son prohibidos.
4. La comida y condimentos debe ser protegidos de los insectos, polvo, tierra, agua, o todo otro tipo de contaminación. El uso de recipientes con tapas es un requisito. La única excepción es comida o condimentos empacados individualmente

5. La comida que ha sido servida u ofrecida al cliente no se puede usar nuevamente.
6. Los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a las temperaturas apropiadas constantemente durante transportación, almacenaje, servicio, y preparación.
7. El uso de utensilios que minimizan el contacto con las manos es requerido. Empleados deben usar pinzas, cazos, cucharones, paletas, o guantes para tocar los alimentos. Se prohíbe el uso de tazones e otros utensilios sin mango.
8. Todos los mostradores, estantes, o superficies que entran en contacto con los alimentos tiene que ser construido de un material liso, no toxico, que se limpie fácil, y sea impermeable. Además, no deben tener roturas, costuras abiertas, grietas, astillas, y hoyos.
9. Los focos deben tener protectores o ser resistentes a golpes para proteger la comida.
10. Un lavamanos tiene que ser instalado de manera permanente en el área de preparar alimentos. Toallas de papel y jabón o detergente con un dispensador aprobado tiene que ser proveído. Las dimensiones mínimas del lavamanos es 9" x 9" x 5" de profundo.
11. Las llaves del lavamanos deben ser de tipo mezcladora o de combinación que pueda suministrar agua CALIENTE Y FRIA.
12. El tanque de agua potable debe estar montado en la unidad permanentemente. La capacidad mínima del tanque es 10 galones y necesita presión suficiente para proveer agua para toda la unidad.
13. El tanque de agua negra debe ser instalado permanentemente en la unidad. El tanque necesita ser por lo mínimo 15 % más grande que la capacidad de todos los tanques de agua potable. Esto también incluye el tanque en el calentador de agua.
14. Un calentador de agua de por lo menos seis galones es necesario. El calentador debe proveer agua suficiente para todas las operaciones de la unidad. La temperatura mínima del calentador es 120° F. Un calentado instantáneo de agua que conforme con todos los requerimientos tiene que ser aprobado por el departamento de salubridad antes de instalarse.
15. La carreta tiene que estar cerrada por tres lados por un separador o barrera de 18 pulgadas de altura.
16. La carreta necesita una cobertura del mismo tamaño o mas grande que la parte superior de la carreta.
17. Todo el equipo y la construcción tienen que cumplir con los estándares de la NSF o ANSI.

## **ASADORES DE MAIZ Y KETTLE KORN (PALOMITAS DE MAIZ)**

1. Esta categoría incluye instalaciones móviles que asan maíz con o sin cáscara en un asador comercial. El maíz puede ser ofrecido al público inmediatamente o almacenado en un recipiente caliente. Condimentos preparados comercialmente pueden ser aplicados por el operador o el cliente. Además incluyen, instalaciones maíz crudo es puesto en un hervidor caliente y es transformado en palomitas de maíz. Condimentos son añadidos al maíz en el hervidor o antes de servírsele al los clientes.
2. Estas operaciones son permitidas en vehículos móviles, carretas, o en tienda de campaña.
3. Toda la comida y bebida tiene que ser de una fuente aprobada, ser segura, sin adulterar, y presentada honestamente.
4. Todos los productos de comida hechos en casa están prohibidos.
5. La comida y condimentos debe ser protegidos de los insectos, polvo, tierra, agua, o todo otro tipo de contaminación. El uso de recipientes con tapas es un requisito. La única excepción es comida o condimentos empacados individualmente
6. La comida que ha sido servida u ofrecida al cliente no se puede usar nuevamente.
7. Los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a las temperaturas apropiadas constantemente durante la transportación, almacenaje, servicio, y preparación.
8. El uso de utensilios que minimizan el contacto con las manos es requerido. Empleados deben usar pinzas, cazos, cucharones, paletas, o guantes para tocar los alimentos. Se prohíbe el uso de tazones e otros utensilios sin mango.
9. Todos los mostradores, estantes, o superficies que entran en contacto con los alimentos tiene que ser construido de un material liso, no toxico, que se limpie fácil, y sea impermeable. Además, no deben tener roturas, costuras abiertas, grietas, astillas, y hoyos.
10. Los focos deben tener protectores o ser resistentes a golpes para proteger la comida.
11. Un lavamanos es necesario en el área de preparar alimentos. Toallas de papel y jabón o detergente con un dispensador aprobado tiene que ser proveído. Las dimensiones mínimas del lavamanos es 9" x 9" x 5" de profundo.
12. Las llaves del lavamanos deben ser de tipo mezcladora o de combinación que pueda suministrar agua CALIENTE Y FRIA.

13. El tanque de agua potable debe estar montado en la unidad permanentemente. La capacidad mínima del tanque es 10 galones y necesita presión suficiente para proveer agua para toda la unidad.
14. El tanque de agua negra debe ser instalado permanentemente en la unidad. El tanque necesita ser por lo mínimo 15 % más grande que la capacidad de todos los tanques de agua potable. Esto también incluye el tanque en el calentador de agua.
15. Un calentador de agua de por lo menos seis galones es necesario. El calentador debe proveer agua suficiente para todas las operaciones de la unidad. La temperatura mínima del calentador es 120° F. Un calentado instantáneo de agua que conforme con todos los requerimientos tiene que ser aprobado por el departamento de salubridad antes de instalarse.
16. La carreta tiene que estar encerrada por tres lados por un separador o barrera de 18 pulgadas de altura.
17. La carreta necesita una cobertura del mismo tamaño o mas grande que la parte superior de la carreta.
18. Todo el equipo y la construcción tienen que cumplir con los estándares de la NSF o ANSI.
19. En eventos especiales es posible usar una caseta de campaña. Si se usa una caseta de campaña, la caseta tiene que cumplir con estos requerimientos:
  - A. A menos que haya un piso de concreto o de asfalto es necesario proveer un piso para cubrir suelo descubierto.
  - B. El tamaño de la caseta tiene que ser suficiente para cubrir y proteger donde se cocina y vende el producto.
  - C. El techo de la caseta necesita ser sólido.
  - D. En los lados las paredes tienen que ser por lo menos de  $\frac{1}{3}$  a  $\frac{1}{2}$  sólidas desde abajo en ambos lados.
  - E. La parte de atrás puede ser parcialmente o completamente construida de material de tipo red para aumentar la ventilación.

## **CARRETAS DE SALCHICHAS O PERRO CALIENTE**

1. Este tipo de vehículo incluye carretas u otro tipo de vehículo en el cual perros calientes o salchichas que han sido preparadas comercialmente se cocinan al vapor, o a la plancha o parrilla. Condimentos son añadidos al producto por el cliente o el operado.
2. Toda la comida y bebida tiene que ser de una fuente aprobada, ser segura, sin adulterar, y presentada honestamente.
3. Todos los productos de comida hechos en casa están prohibidos.
4. La comida y condimentos debe ser protegidos de los insectos, polvo, tierra, agua, o todo otro tipo de contaminación. El uso de recipientes con tapas es un requisito. La única excepción es comida o condimentos empacados individualmente
5. La comida que ha sido servida u ofrecida al cliente no se puede usar nuevamente.
6. Los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a las temperaturas apropiadas constantemente durante la transportación, almacenaje, servicio, y preparación.
7. El uso de utensilios que minimizan el contacto con las manos es requerido. Empleados deben usar pinzas, cazos, cucharones, paletas, o guantes para tocar los alimentos. Se prohíbe el uso de tazones y otros utensilios sin mango.
8. Todos los mostradores, estantes, o superficies que entran en contacto con los alimentos tiene que ser construido de un material liso, no toxico, que se limpie fácil, y e impermeable. Además, no deben tener roturas, costuras abiertas, grietas, astillas, y hoyos.
9. Los focos deben tener protectores o ser resistentes a golpes para proteger la comida.
10. Un lavamanos tiene que ser instalado de manera permanente a la carreta. Toallas de papel y jabón o detergente con un dispensador aprobado tiene que ser proveído. Las dimensiones mínimas del lavamanos es 9" x 9" x 5" de profundo.
11. Las llaves del el lavamanos deben ser de tipo mezcladora o de combinación que pueda suministrar agua CALIENTE Y FRIA.
12. El tanque de agua potable debe estar montado en la unidad permanentemente. La capacidad mínima del tanque es 10 galones y necesita presión suficiente para proveer agua para toda la unidad.
13. El tanque de agua negra debe ser instalado permanentemente en la unidad. El tanque necesita ser por lo mínimo 15 % más grande que la capacidad de todos los tanques de agua potable. Esto también incluye el tanque en el calentador de agua.

14. Un calentador de agua de por lo menos seis galloes es necesario. El calentador debe proveer agua suficiente para todas las operaciones de la unidad. La temperatura mínima del calentador es 120° F. Un calentado instantáneo de agua que conforme con todos los requerimientos tiene que ser aprobado por el departamento de salubridad antes de instalarse.

15. La carreta tiene que estar cerrada por tres lados por un separador o barrera de 18 pulgadas de altura.

16. La carreta necesita una cobertura del mismo tamaño o mas grande que la parte superior de la carreta.

17. Todo el equipo y la construcción tienen que cumplir con los estándares de la NSF o ANSI